

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Biskuit merupakan salah satu produk makanan ringan yang banyak digemari oleh masyarakat, mulai dari anak-anak, remaja, hingga orang dewasa. Konsumsi biskuit di kalangan masyarakat, terutama anak-anak semakin berkembang, yaitu semakin bertambahnya jenis biskuit yang beredar di kalangan masyarakat. Masyarakat menyukai biskuit karena biskuit merupakan produk pangan yang praktis dan mudah tersedia, yang berarti biskuit dapat langsung dikonsumsi. Biskuit merupakan produk makanan ringan yang memiliki umur simpan cukup lama.

PT. Siantar Top Tbk merupakan *brand* yang telah dikenal sejak berdirinya pada tahun 1972 dan salah satu produsen biskuit yang memproduksi biskuit dalam kapasitas yang besar di Indonesia. Biskuit yang diproduksi sudah berhasil menembus pangsa pasar yang cukup luas. Hampir di seluruh Indonesia terdapat agen pendistribusian biskuit 'Siantar Top'. PT. Siantar Top Tbk memproduksi berbagai macam produk biskuit yang memiliki karakteristik yang berbeda-beda. Biskuit yang diproduksi terbagi menjadi tiga jenis, yaitu *cookies*, *crackers* dan *wafer*. *Cookies* adalah jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak (*soft dough*), berkadar lemak tinggi, dan jika dipatahkan penampang potongannya bertekstur kurang padat. *Crackers* adalah jenis biskuit yang berbentuk pipih, terbuat dari adonan keras (*hard dough*), melalui proses fermentasi, dan rasanya asin/gurih dan renyah, serta jika dipatahkan penampang potongannya berlapis-lapis. *Wafer* adalah jenis biskuit yang terbuat dari adonan cair, memiliki pori-pori kasar, renyah dan jika dipatahkan penampang potongannya berongga-rongga.

Biskuit merupakan salah satu produk unggulan dari PT. Siantar Top Tbk sehingga pengembangan dan inovasi produk biskuit semakin meningkat. PT. Siantar Top Tbk memproduksi berbagai jenis biskuit seperti *Oriorio Vanilla*, *Go Tiramisu*, *Go Nanas*, *Go Potato*, dan lainnya. Produk biskuit yang dihasilkan oleh PT. Siantar Top Tbk ditujukan untuk semua pangsa pasar, karena harganya relatif murah jika dibandingkan dengan produk biskuit yang serupa, dan rasanya yang dapat memenuhi selera konsumen, serta memiliki umur simpan yang lama.

PT. Siantar Top Tbk sangat memperhatikan kualitas dari biskuit yang diproduksi, sehingga mutu biskuit tetap terjaga dengan baik sampai ke tangan konsumen. Hal ini dapat dilihat dari izin yang telah diberikan oleh BPOM (Balai Penelitian Obat dan Makanan) yaitu berupa nomor registrasi MD. PT. Siantar Top Tbk juga telah menerapkan sistem GMP (*Good Manufacturing Practices*), HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) dan ISO (*International Organization for Standardization*) yang merupakan standar internasional bagi industri di seluruh dunia. Sistem manajemen mutu yang diterapkan oleh PT. Siantar Top Tbk sudah sesuai dengan aturan yang berlaku yaitu berdasarkan pada SOP (*Standard Operating Procedure*) pada masing-masing bagian/divisi sehingga kualitas dari produk yang dihasilkan selalu terjaga dengan baik.

Kapasitas produksi biskuit PT. Siantar Top Tbk sangat besar yaitu ± 3 ton per hari dan menggunakan sistem produksi *continuous*. PT. Siantar Top Tbk menggunakan peralatan mesin yang otomatis dan canggih, dengan jumlah tenaga kerja sekitar 359 orang (khusus divisi biskuit), bahkan untuk meningkatkan kualitas produk juga mendatangkan teknisi khusus dari Cina untuk membantu mengawasi proses produksi sehingga berjalan lebih baik.

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilaksanakan dengan tujuan untuk mempelajari proses produksi hingga pendistribusian

produk biskuit di PT. Siantar Top Tbk yang merupakan salah satu perusahaan makanan ringan terbesar di Jawa Timur. PT. Siantar Top Tbk memiliki banyak cabang yang tersebar luas di Indonesia seperti Bekasi dan Medan, serta pabrik baru yang sedang dibangun di Makassar. PT. Siantar Top Tbk memiliki berbagai jenis produk biskuit yang sangat bervariasi. Salah satu produk unggulannya adalah *Oriorio Vanilla* yang sudah dikenal oleh kalangan masyarakat baik di dalam negeri maupun di luar negeri. PT. Siantar Top Tbk juga melakukan ekspor produknya ke luar negeri seperti, Asia dan Timur Tengah.

Penerapan sistem manajemen dan standar mutu yang baik serta penggunaan teknologi modern dalam proses produksi yang sangat menarik untuk dipelajari dan dipahami lebih lanjut inilah yang melatarbelakangi pemilihan PT. Siantar Top Tbk sebagai tempat untuk melaksanakan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP).

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Tujuan dari pelaksanaan PKIPP ini adalah sebagai berikut:

- a. Mengetahui dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan biskuit mulai dari penerimaan bahan baku hingga proses pendistribusian produk dalam skala besar.
- b. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di PT Siantar Top Tbk dan cara-cara penyelesaiannya.
- c. Mampu menerapkan kaidah profesionalisme industri pangan.
- d. Mengevaluasi keterkaitan antara ilmu pengetahuan yang didapat selama kuliah dan praktikum dengan keadaan nyata yang terjadi di PT Siantar Top Tbk.

1.3 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan PKIPP di PT Siantar Top Tbk dilakukan dengan cara:

- a. Penyusunan *timeline* sesuai dengan data yang diperlukan
- b. Wawancara
- c. Mengikuti aktifitas yang sedang berlangsung.
- d. Observasi langsung dan menyeluruh tentang proses pengolahan yang ada di pabrik.

1.4 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan PKIPP di PT. Siantar Top Tbk di Jalan Tambak Sawah No. 21-23 Waru Sidoarjo, dilaksanakan selama satu bulan sesuai hari kerja dan waktu yang ditentukan oleh di PT. Siantar Top Tbk Sidoarjo. Pelaksanaan PKIPP dilaksanakan pada tanggal 26 Desember 2011 sampai tanggal 20 Januari 2012.